

Crean emprendimiento de retiro de residuos orgánicos y entrega de compost por suscripción

Bajo el alero del Hub de Innovación de la Universidad Tecnológica Metropolitana, UTEM, lo que partió como un proyecto para abastecerse de alimentos en una huerta comunitaria, se transformó en un emprendimiento para producir fertilizante orgánico, un negocio que está dando sus primeros pasos e impulsando iniciativas comunitarias.

(Fotos en este [LINK](#))

Crear un emprendimiento no es fácil, más aún si el negocio se centra en reutilizar los desechos de otros. Pero un grupo de jóvenes estudiantes y pobladores del Cajón del Maipo ligados al Hub de Innovación de la Universidad Tecnológica Metropolitana, UTEM, encontraron en los residuos orgánicos una manera de crear un innovador modelo de negocio, que a seis meses de su inicio ya está dando importantes frutos. Ecologik es su nombre.

El emprendimiento se basa en la suscripción mensual por el retiro cada semana de material orgánico en los domicilios de personas naturales, de restaurantes y otros establecimientos con planes que van desde los \$12.900 a los \$25.900. Una vez generado el compost (4 meses aproximadamente), los clientes suscritos reciben una cantidad de humus proporcional a la del residuo orgánico entregado. Este material es rico en nutrientes, por lo que resulta ser un insumo indispensable para cultivar frutas y verduras de manera sustentable.

“Este proyecto nace con la creación de la huerta comunitaria “Vertientes” en el Cajón del Maipo, en pleno estallido social,

donde instalamos una compostera comunitaria en la calle y pudimos hacer una gran cosecha de humus de lombriz, un fertilizante muy rico en nutrientes”, explica Sylvana Gálvez, Coordinadora de Comunicaciones del Programa de Sustentabilidad de la UTEM.

Gálvez agrega que observaron que muchas personas, por diversos motivos -Tercera Edad, por ejemplo-, no podían llevar sus desechos a la compostera, por lo cual decidieron ofrecer a la comunidad el servicio de retiro domiciliario de residuos orgánicos, lo que comenzó en junio de 2022. Para este reciclaje se consideran restos de frutas y verduras, comida, restos de poda, estiércol, plumas, hierba o pasto entre otros materiales y, a la fecha, han logrado compostar más de una tonelada de estos desechos orgánicos.

Este proyecto se ha potenciado con la asesoría y acompañamiento del Hub de Innovación de la UTEM, reforzando sus conocimientos y entregándoles nuevas herramientas para afianzar el negocio. Así como en el caso de Ecologik, el Hub potencia la innovación y el emprendimiento en las diversas comunas de la Región Metropolitana, mediante la apropiación territorial y el desarrollo local a través de metodologías y herramientas que permitan que los ciudadanos puedan ser parte del ecosistema de Innovación y emprendimiento en el contexto de la transformación digital y la implementación de la Industria 4.0.

Foco en restaurantes y otros establecimientos

Parte importante de las suscripciones del servicio se la llevan los restaurantes de la comuna, que son establecimientos que generan muchos residuos, y que a su vez, cuentan con huertas que requieren del fertilizante para producir sus propias frutas y verduras que utilizan en sus preparaciones. “La cantidad de desechos orgánicos que generan los restaurantes es impresionante en comparación con los que puede generar una casa. Hablamos de 100 kilos al mes, versus una

casa promedio de 4 personas que genera 32 kilos mensuales”, explica Gálvez.

Aunque el proyecto aún se encuentra en una etapa piloto, ya está generando los primeros ingresos y cuenta con el apoyo de profesionales que prestan servicios de coordinación y finanzas, además de una labor educativa hacia la comunidad. “Primero hay que educar para que las personas entiendan que generan un gran impacto al separar sus residuos”, explica Sylvana Gálvez. “En este sentido, hemos creado un ciclo de lives por Instagram donde en media hora conversamos respecto de la actualidad y tendencias de sustentabilidad, compostaje y huertas, entregando contenido de calidad a nuestra audiencia que ya son más de 1.000 seguidores”, detalla la líder del emprendimiento.

Respecto de las expectativas de crecimiento, visualizan como nuevos clientes a otros restaurantes y también universidades enfocado en los desechos generados en sus casinos. Asimismo, “por el momento, estamos en conversaciones con el Municipio del Cajón del Maipo para que contraten el servicio y tengan acceso a los residuos de la feria local, además de trabajar con la Corporación de Educación Municipal para compostar los desechos de los establecimientos educativos que dependen de esta institución en la comuna. También estamos trabajando con la red de emprendedoras del Cajón del Maipo y con fundación Muyu Red, para ampliar las alianzas y así aumentar nuestra vinculación con el medio”, detalla.